

ライスアイランド

# RI weekly レポート

～ シリアル・ルネッサンス～

<http://www.riceisland.co.jp>

## IBA (イバ) の報告

10/3～9の7日間ドイツのデュッセルドルフにて、2003年IBA(国際パン博覧会)が開催されました。

IBAとは、製菓・製パン業界の見本市で、その規模は世界最大級です。専門家向けに、製パン機械、製品、原料、デリバリー、システムなどを紹介しており、その場で商談ができるだけでなくマーケティング、市場開拓の場ともなります。

出展者は、約30カ国から1,000社ほど集まり、そのうちの約75%は中小企業で構成されています。パン業界の傾向としては、パンが小さく良質なものに変化しており、コーヒーショップなどで食べられる食事と食事の間に食べるスナック的なもののシェアが伸びているとの報告があるものの、IBAでは主食となる堅くて重いパンの展示が中心となっており、食のバランスが取れています。その中で「健康」をテーマに商品を紹介していたブースも多く、いくつか商品をご紹介します。

・KORNKRUSTE(パンの皮)・・・パン生地の表面にトッピング用、玄麦・亜麻の実・そば・ごま・パンプキンシードなど。食パンやバゲットなど幅広く使用されていました。また、他ブースでは、クロワッサンにこういった穀物がトッピングされており、カリッとした食感が一層引き立ちます。きびのトッピングなどの製品例もありました。

・VIOGERM・・・小麦胚芽の加工品。小麦は胚芽部分が大きく離れやすいため加工して使用されることがあります。油をとる他に、粒、パウダー、パフ、フレークなどの加工品をトッピングとして使用する例が紹介されていました。

・発芽小麦・・・小麦を発芽させ、乳酸菌ペーストに漬け込んで発芽途中で休眠した状態で保存。ライ麦パンなどハード系のパン生地に混ぜて使います。旨み・風味が増し発芽小麦の食感が生きたパンに仕上がると紹介されていました。

ヨーロッパのパンは、その土地の気候・風土にあった食生活がから生まれた主食となるパンです。よって小さなパン屋が多く、大量生産ではない細かな品揃えに対応できる機械の展示も数多くありました。

ライスアイランドは、今後の日本の主食となるパンを模索するなかで、玄米や雑穀・黒米など、パンにお使いいただける穀物の商品開発を進めております。

### お役立ち！情報BOX

パンに使える雑穀をいろいろご提案しております。

素材シリーズ・・・発芽玄米・きび・あわ・黒米・五種雑穀米などの雑穀の粒。200g・500g・10kgタイプがあります。

無菌パック・・・レンジで温めてすぐに使えるタイプ。下処理が要らず、ロス率防止。発芽玄米・黒米・丸麦・五種雑穀米。

粉シリーズ・・・発芽玄米粉・発芽玄米(微粉末)、雑穀ミックス粉(微粉末)。小麦粉と合わせて使えます。

その他、開発中の商品として、雑穀のパフがあります。パン生地に混ぜたりトッピングとしてお使いいただけます。

来週のRIレポートは、「国産雑穀の作柄について」です。11/24のお届けです。

e-mailでの発信も予定しております。ご希望の方はチェックしてご返信ください

不要の方はチェックしてご返信ください。

FAX 058-252-5115 TEL \_\_\_\_\_

御社名 \_\_\_\_\_

担当様 \_\_\_\_\_

e-mailアドレス \_\_\_\_\_